9 部品のご案内・仕様

別売部品のご案内

ミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。

品　　名	品　番	希望小売価格
標準容器（ガラス製）	IFM-Y7-H	1,050円（製品1,000円＋税）
パウダー容器（ガラス製）	IFM-Y7-P	630円（製品600円＋税）
スイッチカバー	IFM-7G-COV	1,050円（製品1,000円＋税）
容器用フタキャップ	IFM-Y7-CAP	157円（製品150円＋税）

●この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後、最低6年です。（補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です）
●部品価格は予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

ミルサーカッター一式
品番：IFM-7C
希望小売価格 2,310円
（製品2,200円＋税）

カッター用パッキン
品番：IFM-7C-PACK2
希望小売価格 210円
（製品200円＋税）

ミルサーカッター用プロペラ
品番：IFM-7C-P
希望小売価格 525円
（製品500円＋税）

ミルサーカッター用ジョイント
品番：IFM-7C-J
希望小売価格 630円
（製品600円＋税）

●仕様

型番号	IFM-700G/750G/77G
電　源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	200W
容器最大容量（MAX位置）	標準容器：約260mL パウダー容器：約75mL
容器材質	ソーダガラス
定格時間	連続使用2分以内

●製品内容

本体（モーター部）･･････････････1個	ガラス製パウダー容器 ･･････････1個
ミルサーカッター ･･････････････1個	容器用フタキャップ･････････････1個
ガラス製標準容器･･････････････1個	スイッチカバー･････････････････1個

部品のご購入・修理点検の窓口

下記の窓口で、部品の購入や点検・修理のお申し込みをお電話にて承ります。
なお、この製品は「出張修理」は行っていません。

●イワタニサービスセンター

電話048(758)1003 〒339-0078 埼玉県さいたま市岩槻区掛7915
受付時間／9:00～12:00、13:00～17:00（月～金、但し祝祭日及び弊社休業日を除く）

発売元

岩谷産業株式会社　生活商品部
〒105-8458　東京都港区西新橋3-21-8　電話03（5405）5971

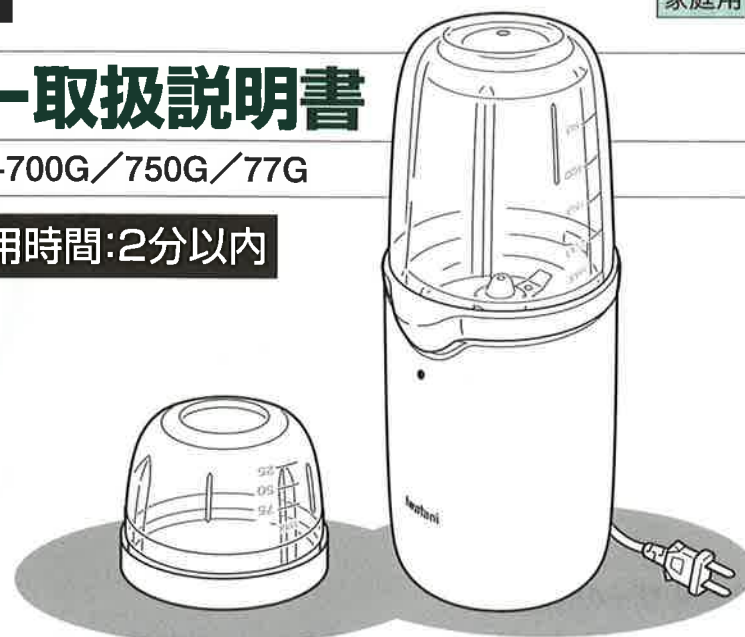
06,03

Iwatani

家庭用

ミルサー取扱説明書

品番：IFM-700G／750G／77G

連続使用時間:2分以内

このたびは「ミルサー」をお買い上げいただき、
誠にありがとうございます。

●ご使用の前に、必ず、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
お読みになった後、この取扱説明書は、商品をご使用になる方がいつでも見られるように、大切に保管してください。
●この商品には保証書がついています。ご購入になられた販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

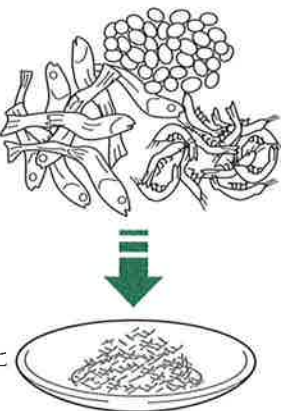
目　次

1 ミルサーとは

❶ミルサーの機能

「ミルサー」は、乾燥食品を粉末状に加工する食品ミルです。
刃（やいば）のついていないステンレス製の粉砕プロペラを毎分2万回転で高速回転させ、食品を撹拌させながらたたき砕くという構造になっています。
煮干や桜海老などの乾物類・大豆やコーヒー豆などを、短い作動時間なら粗挽きに、長めに作動させれば細かなパウダー状に粉砕することができます。また、果物や野菜を水分といっしょに入れてジュースを作ったり、加熱調理済みの食品をダシ汁といっしょに入れてペーストやスープなどを作ることもできます。

❷ミルサーの役立て方

乾物類は、健康に良いとわかっていても、現代人にとってはなかなか食べにくい食品です。「ミルサー」は、こうした食品を粉末状に“形を変える”ことで、美味しく食べやすくします。ジュースやペーストも、元の食材を“形を変えて”摂取しやすくするわけです。
食品の形を変えることは、健康に良い食品が手軽に美味しく摂取できるようになるだけでなく、消化器官への負担を軽くしたり、多めの分量や多種類の食品をまとめて摂取したい時などにも役立ちます。

❸ミルサーで出来ないこと

ミルサーは、「ミキサー」や「ジューサー」「スピードカッター」「フードプロセッサ」とは異なる商品ですので、以下のような食品加工はできません。

- 野菜のみじん切り、すりおろし、うす切り、せん切り
- 肉類のミンチ、魚類のミンチ
- 果物や野菜を、水分を加えないで果汁成分だけ絞りだしてジュースにする
- かき氷、クラッシュアイス
- 冷凍食品の粉砕
- 多めの分量（例えば4人分）のお料理の下ごしらえ
- 非常に堅い食品の粉砕（例:塊の鰹節、スライスされていない塊の干椎茸など）
- 非常に繊維質の強い食品の粉砕（例：猿のこしかけ、根昆布、など）

2 安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の度合いを明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

●絵表示の例

	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」）が描かれています。

⚠警告

	改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。		本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。		運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。けがをする恐れがあります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。		交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

⚠警告

回転中のプロペラは危険ですから、直接手を触れないでください。けがの原因となります。

塊の干椎茸、根昆布など、とても堅い食品や繊維質の強い食品の粉砕はしないでください。容器のガラスが割れたり、プロペラが折れてしまい、食品に混入する恐れがあります。

作動はスイッチカバー以外でしないでください。けがをする恐れがあります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

容器をカッターに装着する際に、パッキンが所定の位置からはずれていないことをご確認ください。
ミルサーの作動時にプロペラがパッキンに当たり、切れてしまい、食品に混入する恐れがあります。

カッターは容器に専用のものしか使えません。複数の異なる機種のミルサーをお使いになる場合には、カッターと容器の組み合わせをまちがえないよう、ご注意ください。
部品が破損して食品に混入し、けがをする恐れがあります。

※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。ガラスが割れてけがをする恐れがあります。
- お使いになるたびに、ヒビ、キズがないか点検してください。キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取替えください。
- 落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分ご注意ください。

⚠注意

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。

部品の取付け、取り外し、およびお手入れをする際は、必ず電源プラグを抜いてください。
けがをする恐れがあります。

使用時間以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

容器類は電子レンジ・オーブン・オーブンレンジに使用しないでください。
破損、変形の恐れがあります。

材料を入れない状態での空回しは絶対にしないでください。
モーターやカッター部が傷み、故障の原因となります。

容器とカッターがきちんと本体に装着されていない状態で、無理にスイッチカバーを押さえつけないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。

40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因となります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。

材料はそれぞれの用途での目安になる分量以上入れないでください。
故障の原因となります。

1回の運転は連続2分以上行わないでください。
モーターやカッター部がいたみ故障の原因となります。

保管の際に電源コードを本体に巻きつけないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

3 各部の名称とはたらき

スイッチカバー
スイッチ部が本体側スイッチ部に合うようにセットして、スイッチカバー全体を押すと、作動します。

スイッチ突起

スイッチカバー側スイッチ部
本体側スイッチ部と合わせてセットします。

各容器の最大容量はMAXと表示された位置です。

ガラス製標準容器
ふりかけ、パウダー、ジュース、ペーストづくりに標準的に使える容器です。

約100mL

約200mL

ガラス製パウダー容器
少量の加工や、特に少な目の分量を微細なパウダーに加工したり、ねりゴマなどを作る際に使う容器です。

約25mL

約75mL

ミルサーカッター

パッキン

プロペラ

合わせ突起（3ケ所あります）
合わせ突起と本体の合わせみぞと合わせてセットします。

カッター側ジョイント（底部）

本体側スイッチ部
スイッチカバー側のスイッチ部をここに合わせます。スイッチカバー全体を押すと、スイッチが入り、作動します。スイッチカバーから手を離すと、スイッチが切れ、停止します。

合わせみぞ（3ケ所あります）

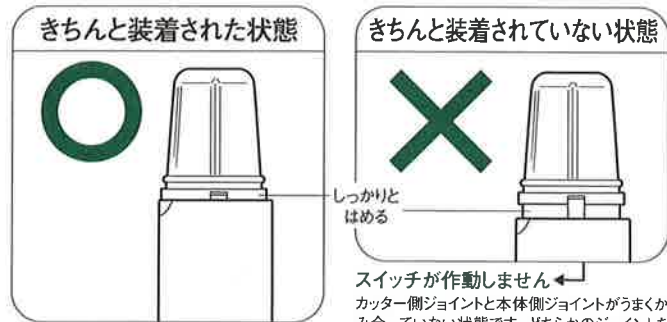
本体側ジョイント

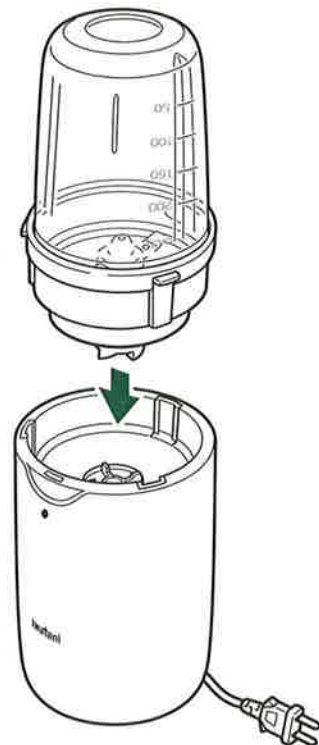
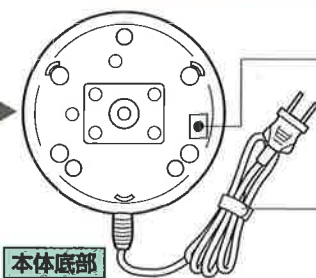
本体

本体スイッチ部位置表示目印

リセットスイッチ説明シール

●容器にミルサーカッターを締めつけてから、カッターの合わせ突起を本体の合わせみぞに合わせてセットし、ジョイント部がかみ合うように本体へきちんと装着してください。

スイッチが作動しません
カッター側ジョイントと本体側ジョイントがうまくかみ合っていない状態です。どちらかのジョイントを指で少し動かして装着しなおしてください。

●この付属品が、セットされています。

容器用フタキャップ
ガラス容器で加工した食品をそのまま保存する時、このキャップをしめてご利用いただけます。

この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。
分量を多く入れすぎた時、モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時、または食品がカッターにはさまった時などに、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がはたらいて**モーターが動かなくなる場合**があります。このような時は、分量を少なくして（カッターにはさまったものをとりだし）10秒以上たってから本体底部の赤いリセットスイッチを指先で押してください。モーターが機能復帰します。

リセットスイッチ
モーターに過負荷がかかったとき、自動的に本体の電源が切れて、過電流を防止します。モーター停止後、10秒以上たって赤いリセットスイッチを軽く押すと作業が再開できます。

電源コード

本体底部

4 使い方

❶操作方法 はじめてご使用になる前に、容器とカッターを台所用中性洗剤を使って洗ってください。

1

ミルサーする材料を容器の中に入れます。

粉末づくりの場合は、容器とカッターをしっかり乾燥させてから、ご使用ください。

2

容器とカッターのネジ部を合わせてカッターを時計方向に回してきちんと閉めます。ゆるい場合は材料が漏れてしまう事があります。

3

容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。セットする時は、3ケ所の合わせ突起と合わせみぞを確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。容器とカッターが、本体にきちんとはまっていないとスイッチが作動しません。それでも無理にスイッチカバーを押すと、安全装置がはたらいたり故障の原因になったりしますので、ご注意ください。

4

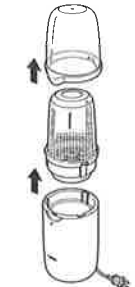
スイッチカバー側スイッチ部を本体側スイッチ部に合わせて、スイッチカバーをセットします。

スイッチカバーのスイッチ突起と本体側スイッチ部が合っていないと、スイッチ突起を破損する恐れがありますのでご注意ください。

5

電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバーを押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を越えないようにしてください。

6

プロペラの回転が完全に止まるのを確かめてからスイッチカバーを外します。続いて、本体から容器を取り外します。

7

容器を逆さまにして、カッターを回して外し、ミルサーされた材料を取り出します。

❷用途別の使い方

1）粉末づくり

●材料の準備

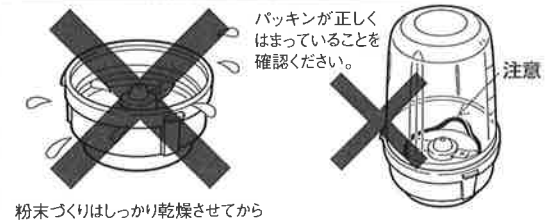
粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使います。乾燥が十分であればあるほど粉末はさらさらのパウダー状になります。材料に湿気が含まれていると、粉末にならなかったり故障の原因となったりしますのでご注意ください。

[注意の必要な食材]

- ●干し椎茸などの乾燥きのこの場合は、スライスしてから乾燥させてあるものを使います。スライスしないで丸ごと乾燥されているものや軸の部分は、粉末には加工できず、故障にいたる場合がありますので、使わないでください。
- ●昆布類は、乾煎りして冷まし、指で割れるくらいまで湿気をとばしてからミルサーにかけてください。
- ●ウコンは、薄く（厚さ1ミリ程度に）スライスして、しっかりと乾燥させて指でパリパリと割れるくらいになってからミルサーにかけてください。

●容器とカッターの乾燥、パッキンの装着、の確認

容器に材料を入れます。細かな粉末を作りたいときはパウダー容器をご使用ください。
その際、容器やカッターに水滴が残っていたり濡れていると、粉末がきれいに出来上がりません。
また、カッターのパッキンが所定の位置にきちんとはまっているかどうかご確認ください。パッキンがきちんとはまっていないと、カッターによってパッキンが破損してしまう場合があります。

粉末づくりはしっかり乾燥させてから

●材料を容器に入れる～分量の目安

粉末を作る場合の分量の目安は、加工前の材料が、多くても容器最大容量（MAX）の半分以下となるようにしてください。粉末が細かくならなかったり、安全装置がはたらく場合があります。
特に標準容器を使って粉末をつくる場合、食材の分量及び連続運転時間には充分ご注意ください。

容器最大容量（MAX）の半分以下まで!

●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターを装着して、モーター本体にセットし、スイッチカバーをかぶせて押さえ、作動させます。繊維質の強いものは長めの時間、繊維質の強くないものは短めの時間で粉末になります。また、さらさらのパウダーに加工する場合は長めの時間、ふりかけなど粗挽きでよい場合には短めの時間、作動させます。主な材料の作動時間の目安は次の通りです。（詳しくは18・19ページの加工例をご参照ください）

材料と加工目的	分　量	作動時間
煮干や桜えびなどのふりかけ	標準容器 最大容量（MAX）の約1/3	5〜10秒
煮干や昆布の細かなパウダー	パウダー容器 最大容量（MAX）の約1/3	約30秒
炒った大豆をきな粉にする	標準容器 最大容量（MAX）の約1/5	約40秒
玄米を粉末にする	パウダー容器 最大容量（MAX）の約1/4	約40秒

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

例）30秒→30秒→30秒→30秒→30秒
　　　　○　　○　　○　　×←合計時間は2分以内

※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを約30分くらい休ませてからご使用ください。

2)ジュースづくり

●材料の準備

野菜や果物を水分といっしょにミルサーにかけるとジュースができます。水分には牛乳やドリンクヨーグルト・水などの液体をお好みでご使用ください。
(水分を加えないで野菜や果物だけをミルサーにかけてもジュースを作ることはできません。)
容器は標準容器を使用します。
材料となる野菜・果物のうち、葉野菜類は葉の部分を適当にちぎって容器に入れます。りんごやニンジンなどかたまり状の材料の場合は、スライス状のうす切りにしてから容器に入れます。材料と水分に加え、冷蔵庫の角氷をいっしょに入れると、撹拌が促進されて早く出来上がり、冷たくておいしい仕上がりになります。

●材料を容器に入れる～分量の目安

ジュースにする材料は、液体成分も含めて加工前の状態で、容器最大容量(MAX)の7分目以上にならないようにしてください。材料と水分の分量は、容器に入れた材料の量に対して、ひたひたよりやや少な目くらいの水分量が目安となりますが、材料の種類やお味のお好みで適正分量は異なりますので調節してください。
水分量が少なすぎると、材料がうまく撹拌せず、ジュースにならない場合があります。
容器に多く材料を入れすぎると、モーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらく場合があります。

●作動させる～時間

材料の入った容器にカッター(パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。)を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20～40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合があります。このようなときは、作動させたままの状態で両手に持って、少し振りながら行ないますと撹拌が促進されます。

●続けて使う場合
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。
例)30秒→30秒→30秒→30秒→30秒
○　○　○　×←合計時間は2分以内
※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを水にさらして、カッターの回転軸周辺を冷ましてから、ご使用いただくか、約30分くらい休ませてからご使用ください。(12ページ参照)

パッキンを指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。

3)ペーストづくり

●材料の準備

加熱調理済みの材料にダシ汁などの水分を加えてミルサーにかけると、ペーストが作れます。ペーストにする材料は必ず加熱調理して、そのまま食べられるように軟らかくなっているものをご使用ください。材料は野菜・魚・肉、と種類を問わずペーストにすることができますが、野菜の特に堅い皮や芯の部分、魚の骨(小骨を含む)・イカやタコの皮、肉のスジ、などはペーストにすることはできません。
水分には煮汁、ダシ汁(材料の種類によって、洋風・和風・中華風など)、牛乳などをご利用ください。

材料は
加熱調理したもの

●材料を容器に入れる～分量の目安

ペーストにする材料は、加工前の状態で、容器最大容量(MAX)の半分以上にならないようにしてください。分量が多すぎると、ペーストがきれいに作れなかったり、安全装置がはたらく場合があります。水分の分量の目安は、材料の2/3程度の量になりますが、ペースト状態やお味のお好み、材料の種類によって調節してください。

●作動させる～時間

材料の入った容器にカッター(パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。)を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20～40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合があります。このようなときは、作動させたままの状態で両手に持って、少し振りながら行ないますと撹拌が促進されます。

●続けて使う場合
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。
例)30秒→30秒→30秒→30秒→30秒
○　○　○　×←合計時間は2分以内
※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを水にさらして、カッターの回転軸周辺を冷ましてから、ご使用いただくか、約30分くらい休ませてからご使用ください。(12ページ参照)

パッキンを指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

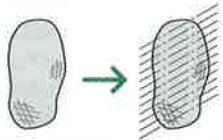
カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。

❸注意事項

材料の種類や分量によっては、以下のような現象が起きる場合があります。そのまま作動を続けようとすると故障に至る場合がありますので、ご注意ください。

プロペラに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

固いものや大きいもの、極端に繊維質の強い材料の場合、起こりやすくなります。

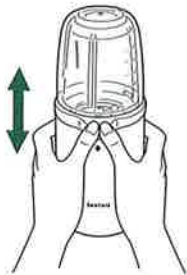
図のようにプロペラにはさまっている材料をへら等を使って取り除いて本体底部のリセットスイッチを押して再スタートします。

大きい物はスライス状に切ってから容器に入れ、再スタートします。

材料が容器などに付着して、プロペラが空回りしてしまった時には。

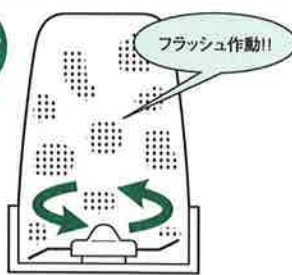
粘着性の強い物の場合は、材料の攪拌が停止し、プロペラが空回りしてしまうことがあります。特に、ペースト状のものを作る時に、起こりやすくなります。

容器の内側や、プロペラの回りに付着している材料をへら等を使って取り除き、中央に集めてから再スタートします。

材料全体がきめ細かくならない時には。

材料にプロペラがムラなく当らなければ、全体が細かくなりません。特に、パン粉や水分の少ない野菜ジュースなどを作る時に、起りやすくなります。

スイッチカバーを両手で押えながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようにしてください。

材料がはね上がり、プロペラが空回りしてしまった時には。

少量の大豆などを粉末にする場合、材料がはね上がり、プロペラが空回りしてしまうことがあります。特に、柿の葉など軽い物の場合、起こりやすくなります。

一度スイッチを止めて、断続的にスイッチの入・切を繰り返すように作動させると、きめ細かい状態に仕上がります。

使い方

★長時間の連続運転には、ご注意ください。

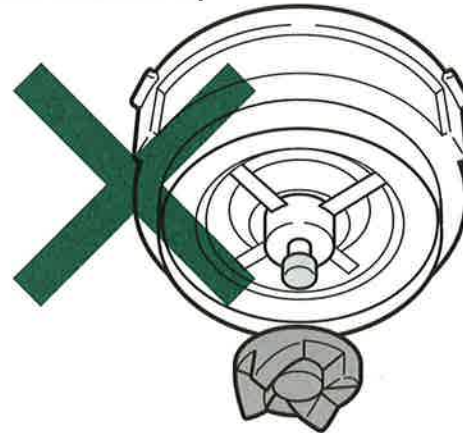
■この製品の連続使用時間は2分以内です。

2分を越えてさらに使いたい場合には、約30分カッターを休ませてからご使用ください。

■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

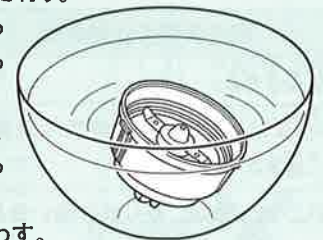
緑茶や唐辛子、昆布やひじきなどの海藻類、ウコンなど特に軽くて乾燥のすすんだ材料の場合は、連続作動時間が長くなると、高速回転の摩擦熱による急激な温度上昇により、容器やカッター部が破損・故障する場合があります。
特にこのような材料の場合は、連続作動にご注意ください。

■長い時間の運転や、断続的な連続使用は故障の原因となります。

連続運転や、断続的な連続使用時間が、2分を越えるようなご使用がありますと、カッターの回転軸周辺が急激に高温化し、カッター側のジョイントがはずれたり、プロペラが回転しなくなって故障にいたる場合があります。

カッター側ジョイントがはずれた状態の例。(使用不能)
正常な状態では、このようにはなりません。

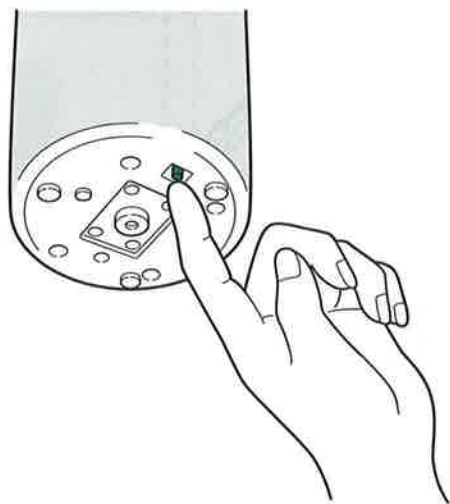
2分を越えて続けて使いたい時には、次のような処置を行ってください。

- **カッターを自然放置して約30分休ませてから次の作動を行う。**
- **カッターを水にしっかりとつけたり、水道の流水にさらすなどして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてから次の作動を行う。**
  ただし、こうした処置をした上での断続的な連続使用も、4回以上となる場合は、本体・カッター共に、約30分くらい休ませてからご使用ください。

- **スペアのカッターを部品で別売購入し、交互に使いまわす。**

5 モーターが動かなくなった場合の対処方法（安全装置のご説明）

ミルサーには、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がついています。

モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時やプロペラに材料がはさまった時、分量が多すぎた時など、モーターに過剰な負荷がかかった場合には、過電流防止装置が働いてモーターが自動的に停止します。
故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートしてください。

❶まずプラグをコンセントから抜きます。
❷次にプロペラにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
❸10秒以上たってから、本体の底部にある赤色のリセットスイッチを指先で押してください。
❹再度容器をきちんとセットして、スイッチカバー全体を押して再スタートします。
（材料の取り除き方は、11ページ「❸注意事項」をご参照ください）

安全装置が作動する原因には以下のような事項が考えられます。安全装置を解除してふたたび作動させる前に、作動原因を取り除くため以下のように処置をしてください。

安全装置の作動原因	処　　置
分量が多すぎる	分量を減らす
プロペラにひっかかるような皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
お餅のような、極端に粘り気の強い食品が入っている	ミルサーでは加工できませんので、ご使用を中止してください

6 お手入れと後片付け

❶お手入れ方法

◆お手入れ方法

容器・カッター

15～20秒

容器に水と台所用中性洗剤を入れて、15～20秒ミルサーすると、予備的にきれいにすることができます。

そのあとあらためてスポンジタワシと台所用中性洗剤を使って汚れを落とし、水ですすぎ、よく乾燥させてください。

本体

本体の汚れは、よくしぼった濡れフキンでふきとってください。

本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。

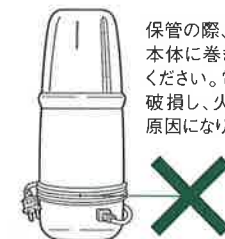
◆ご注意

カッター

パッキンを装着する時は、指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンをはめ込むようにしてください。

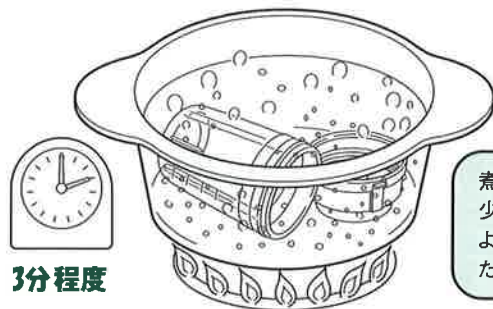
カッター部についているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はカッター部にきちんと装着してから、ご使用ください。パッキンがきちんと装着されていない状態で容器にねじ込むと、容器の内容物がもれ出たり、パッキンがカッターにあたって破損したりしますので、くれぐれもご注意ください。

パッキンの取り外し方は、16ページの「②パッキンの掃除」をご参照ください。

カッターとスイッチカバーは、食器乾燥機・食器洗い乾燥機には、ご使用にならないでください。変形して使えなくなる場合があります。

保管の際、電源コードを本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

❷煮沸消毒

この製品のカッターと容器は煮沸消毒していただくことができます。食品の触れる部分が全て、煮沸消毒できるので、大変衛生的にお使いいただけます。また、パッキンや樹脂部のニオイ消しにも有効です。

1 カッターと容器は洗剤でよく洗っておきます。
2 きれいに洗ってあるお鍋に水を入れ、カッター・容器を入れます。水はカッター・容器が完全にかくれる分量まで入れてください。カッター・容器は水の段階で入れてください。（沸騰しているお湯に後から容器を入れると割れてしまいますので、ご注意ください。）
3 鍋を加熱し、沸騰したら時間をはかり、沸騰後3分程度したら、加熱をやめます。

4 加熱をやめたら、すぐに鍋から出し、自然放置して冷まします。加熱終了後、湯の中に入れたままにはしないでください。（水道水をかけるなどして急速冷却はしないでください。ガラス容器が割れる場合があります）

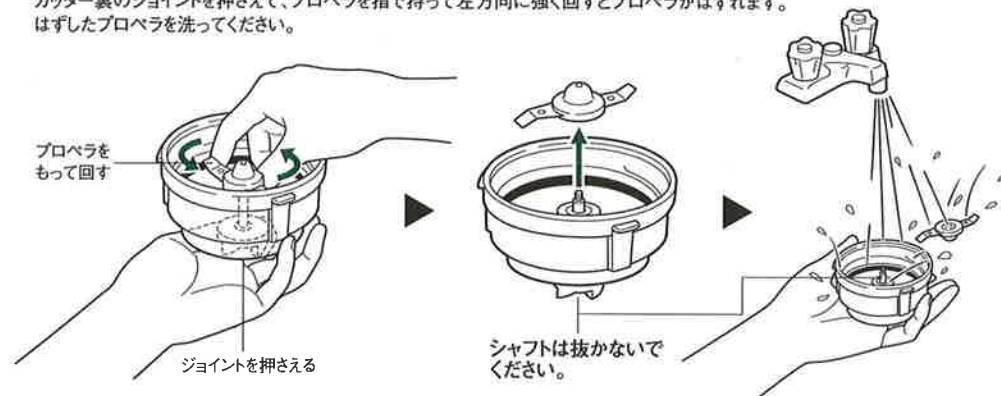
⚠注意 ※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。ガラスが割れてけがをする恐れがあります。
- お使いになるたびに、ヒビ、キズがないか点検してください。キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取替えください。
- 落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分ご注意ください。

❸分解掃除

食品の汚れがつきやすいカッター部分は分解掃除ができます。

1 プロペラの分解

カッター裏のジョイントを押さえて、プロペラを指で持って左方向に強く回すとプロペラがはずれます。
はずしたプロペラを洗ってください。

組立ては、「1プロペラの分解」の逆の順序で行ってください。

2 パッキンの掃除

パッキンは、はずしやすくするために、水をかけてよく濡らしておきます。
パッキンの周上内側の一部に小さなくぼみがありますので、そこに爪楊枝など差し込んでひっかけてはずします。はずしたパッキンと、パッキンが装着されるカッター側の溝をよく洗ってください。パッキンにニオイが染み込んだ場合は、よく洗ってから煮沸消毒して、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。

7 アフターサービス

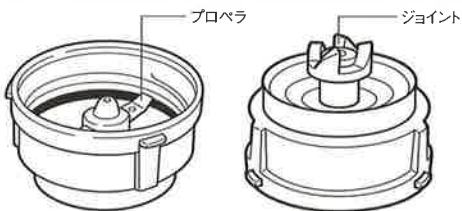
故障かなとおもったら

修理・点検をご依頼になる前に以下の点をご確認ください。

不具合事項	点　　検	処　　置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除く
モーターが動かない	スイッチカバーのスイッチ突起が破損している スイッチ突起	スイッチカバーを部品購入する
モーターが動かない	スイッチカバーの装着位置がずれている 正しい位置に	正しい位置に装着する
モーターは動くが粉砕できない	カッター裏のジョイントが破損している ジョイント	ジョイントを部品購入する

●この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後、最低6年です。
（補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です）

消耗部品について

カッターは消耗部品です。下記のような状態が発生した場合は、新しいカッターをお買い求めください。

●モーター音はするけれど、プロペラが回らなくなった時
原　　因：ジョイントのゴムの摩耗・脱落
購入部品：カッター用ジョイント

●使用の際、通常よりも大きな音がする時
原　　因：プロペラ軸の摩耗
購入部品：カッター一式

部品のご購入・修理点検の窓口

下記の窓口で、部品の購入や点検・修理のお申し込みをお電話にて承ります。
なお、この製品は「出張修理」は行っていません。

●イワタニサービスセンター
電話048(758)1003 〒339-0078 埼玉県さいたま市岩槻区掛7915
受付時間／9:00～12:00、13:00～17:00（月～金、但し祝祭日及び弊社休業日を除く）

8 加工例

粉末づくり

材料名	加工したい形状	下　準　備	作動時間	用　　途
煮干	さらさらのパウダー	頭と腹の部分をとって、フライパンや電子レンジで乾煎りし粗熱をとって、指でパキパキ折れるような状態にしてからミルサーにかける。	30～40秒	・味噌汁の中にダシ代わりに入れる ・煮物にダシ代わりに入れる ・お好み焼きやたこ焼き ・あえもののあえ衣に混ぜる ・練り物の隠し味に使う ・炊き込みごはんのダシに使う ・雑炊やおかゆに混ぜる ・天ぷらの衣に混ぜる ・おひたしのひたしダシに使う
いりこ		同上（かなり小さなものは頭・腹はとらなくてもよい）	20～30秒	
ダシ昆布		1～2cm角くらいにキッチンはさみで切り、フライパンや電子レンジで乾煎りして水分をとばし、粗熱をとって、指でパリパリと割れるような状態にしてからミルサーにかける。	40～50秒	
干し椎茸		スライスしてから乾燥してあるものを使う。（丸ごと乾燥しているものはカッターが故障するため使用不可。また、湿気やすい性質があるので保存には注意）	30～40秒	
削り節		なし（湿気っていないよく乾燥した状態）	10～20秒	
ミックス		煮干（いりこ）・昆布・干し椎茸・削り節をお好みの組合せでブレンドして使う。	適宜	
煮干 桜海老 煎りゴマ 焼き海苔 緑茶	ふりかけ	煮干は頭と腹をとって2～3つに折る。 焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れる。 5種類の材料を味のお好みで選んで、分量のお好みで調節して使う。	5秒前後	・あたたかいご飯にふりかける ・お茶づけにふりかける ・チーズトーストのトッピング ・おにぎりに混ぜる
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	なし	10秒前後	・濃さのお好みで時間は調整ください
ざらめ糖	パウダーシュガー	なし	10～20秒	・お菓子づくりに
卵の殻 （酢卵）	さらさらのパウダー	卵の殻は、中身を取り出した直後のまだ内側が濡れている状態で薄皮をはがし、約5分間、煮沸消毒し、よく乾燥させてからミルサーにかけます。	10～20秒	卵３コ分の卵の殻のパウダーを500mLの米酢に入れ、1時間放置、アクと泡をきれいにすくいとり、保存し、沈澱物は使わず、上澄みを調理酢として使う。
緑茶	粗挽きパウダー	なし	5～10秒	・ふりかけ、料理のあえ衣など
	粉末	パウダー容器最大容量（MAX）の1/3以下の分量で作動させます。	50秒前後	・ヨーグルトやアイスクリームにかける ・湯や水に溶いて飲む

粉末づくり

材料名	加工したい形状	下準備	作動時間	用途
大豆・黒豆	きな粉	大豆は、皮がはじけて少し色づくくらいまで乾煎りして、粗熱をとってから、ミルサーにかけます。	40〜50秒	・できたてを食べるようにします
ウコン	粉末にする	生のウコンをよく洗い、皮をむき、厚さ1ミリくらいのうす切りにして、風通しの良い場所で2〜3日天日干しする。指でパリパリと割れるような状態くらいまで乾燥できたら、ミルサーにかける。	30〜40秒	・粉末をそのまま湯水に溶いて飲む ・料理に混ぜ込んだり、ふりかける
ゴマ	すりゴマにする	炒りゴマを使う。	1〜2秒	・あえものにあえて使う ・おひたしにふりかける
玄米	パウダーにする	なし ※お米は粉末にすると分量が増えるので、少なめの分量からミルサーにかけるようにしてください。	30〜50秒	・ダシ粉末・水と共に加熱し、スープやおかゆにする ・他の食品材料と共に団子状や煎餅状にして加熱し菓子や料理に使う
玄米	パウダーにする	あらかじめ玄米を炒って火を通しておく。	40〜50秒	・スープやおかゆに使う ・牛乳などに混ぜて玄米ジュースにする
ピーナッツ スライスアーモンド	粗挽きにする	なし	5〜10秒	・お菓子づくりに使う
柿の葉	粗挽きにする	柿の葉は若葉の時に集め、きれいに洗って、湯気の立った蒸し器に入れ、強火で3〜4分蒸します。これを盆ざるに広げ、3〜4回裏返しながら陰干ししてよく乾燥させてからミルサーにかけます。	4〜5秒	・お茶と同じ要領で急須に入れて熱湯を注いで煮出して飲む

●緑茶をとにかく細かく粉砕して使いたいという場合には。

①容器はパウダー容器をお使いください。
②容器とカッターはしっかりと乾燥してあり、湿り気がないことをご確認ください。
③茶葉は容器の1/3程度以下の分量で作動させてください。(分量が多いと、細かくなりにくくなります)
④作動時間は50秒くらい、連続して作動させてください。

★緑茶は粉砕すると、空気にふれる面積が格段に多くなるため、急速に酸化がすすみ、風味の点からも栄養価の面からも好ましくありません。その日その時に使う分量だけを粉砕して、保存しないで使いきるようにしてください。

ジュースづくり

ジュース名	材料	作り方	作動時間	応用例
バナナミルク	バナナ 1/2本 牛乳 120mL 角氷 3コ	バナナはうす切りにして、牛乳・角氷と一緒に容器に入れミルサーにかけます。	30〜40秒	パセリなどの葉野菜・ニンジンの薄切りなどを一緒に入れると、とてもヘルシー。粉末加工で作ったきな粉や玄米の粉末、すりゴマ、などを一緒に入れて健康ドリンクにも。
ニンジンジュース	ニンジン 25g りんご 50g レモン汁 少々 水 100mL 角氷 2コ	ニンジンとリンゴはうす切りにして、材料全てを容器に入れミルサーにかけます。	30〜40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、大変おいしくいただけます。ニンジンは軽く茹でた状態にしてから、ジュースに加工してもよいでしょう。
小松菜ジュース	小松菜 4枚 りんご 30g ざらめ糖 小さじ1 水 100mL 角氷 2コ	まず、ざらめ糖だけをよく乾いた容器に入れて約15秒ミルサーにかけておきます。そこにうす切りにしたリンゴを入れさらにちぎった小松菜・水・氷を入れ、再度ミルサーにかけます。	30〜40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルト、ざらめ糖の代わりにはちみつを使っても良いでしょう。
アロエジュース	アロエ 15g レモン汁 少々 水 50mL 角氷 2コ	材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	20〜30秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、大変おいしくいただけます。
松葉ジュース	松葉 10g レモン 1/3コ はちみつ 小さじ1 水 100mL 角氷 2コ	松葉は洗剤でよく洗い、さらに流水でよくすすぎ、1cm程度に切っておきます。レモンは皮をむき2〜3分割にザク切りにしておきます。これを水・蜂蜜・氷と共にミルサーにかけ出来上がりを茶漉しなどで漉して飲みます。	30〜40秒	
パプリカ&トマトジュース	パプリカ 1/3コ 完熟トマト 1/3コ 水 50mL 角氷 2コ	パプリカ・トマト、共にスライス状に切って、容器に入れ、水・角氷を加えてミルサーにかけます。	20〜30秒	塩・コショーなどの香辛料を加えるとスパイシーな味になります。セロリやクレソンなどの香味野菜を加えると、ヘルシーなサラダ感覚でいただくことができます。

ペーストづくり

材料名	加工したい形状	下 準 備	作動時間	応 用 例
かぼちゃ	ペースト状	かぼちゃは2〜3cm角に切って、しっかりと茹で（蒸し）て火を通しておきます。火を通し終わってから皮の部分を取り除き、ミルサーの容器に入れます。煮汁かダシ汁をひたひたになる程度まで加えて、ミルサーにかけます。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。	30〜40秒	ニンジンやジャガイモなども同じ要領でペーストにできます。ペーストの固さは加える水分量で調節してください。一回に加工する分量は、容器の1/2以下となるようにしてください。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。
ひじき	ペースト状	通常のひじきの煮物をつくり、それをそのまま、煮汁と共にミルサーにかけます。	30〜40秒	栄養価は高くても消化のよくない他の食品も、同じ要領でペーストにすれば、消化吸収が良くなります。
やきとり	ペースト状	加熱調理済みのやきとりを串からはずし、1cm角程度に切り、やきとりのたれと少量の水を加え、ミルサーにかけます。	40〜50秒	やきとり以外にもステーキや焼肉、角煮など、加熱調理済みであれば、他の肉料理もペーストに出来ます。尚、スジ肉などの繊維質の強い肉料理はペーストにはできません。
さばのみそ煮	ペースト状	みそ煮で煮あがったさばを、ていねいに骨を取り除いてミルサーの容器にほぐして入れ、みそ煮の煮汁と少量の水を加えて、ミルサーにかけます。	40〜50秒	煮魚だけでなく焼き魚でもペーストに加工できます。骨は、いかに小骨であってもペーストにはなりませんので、ミルサーにかける前にていねいにはずしておいてください。
おひたし	ペースト状	通常のおひたしをつくり（味もつけて）、それをそのままミルサーの容器に入れ、少量のひたしダシの汁を加えてからミルサーにかけます。	20〜30秒	葉っぱのお野菜は水分量が多いので、加える水分量は控えめにしてください。
ごはん	ペースト状	ごはんと水（湯）を、いっしょにミルサーにかけます。	10〜30秒	ごはんはねばり気が出ますのであまり長い時間かけすぎないように注意してください。固さは水分量で調節してください。
お惣菜	ペースト状	コロッケやスパゲッティ、シュウマイなど、あらゆるお惣菜が、加熱調理済みであれば、ペーストにできます。	30〜40秒	

その他

メニュー名	材 料	作 り 方	作動時間	応 用 例
マヨネーズ	全卵 1コ 塩 小さじ1/2 酢 大さじ2 サラダ油 180mL ねりからし 少々 砂糖 少々	卵は新鮮なものを使い、冷蔵庫から出して常温にしておきます。容器・カッターは、水滴・油汚れなどが一切ない、キレイで乾燥した状態のものを使います。 ❶サラダ油以外の全ての材料をミルサーにかけます。 ❷サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。 ❸サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。（この時、味をみてお好みで調味料を加えてください） ❹残りのサラダ油を加え、再度ミルサーにかけます。ミルサーの回転音が変わって、クーンクーンという音になったら出来上がりです。	→5〜6秒 →5〜6秒 →5〜6秒 →15秒程度	きざみパセリや緑茶パウダーをまぜてグリーンマヨネーズ、など色々な食品を混ぜ込んで、色とお味のバリエーションをお試しください。
ネリゴマ	黒ごま 70mL （炒ってあるもの）	容器はパウダー容器を使用します。ゴマはできるだけ新鮮なもので、炒ってある状態のものを使います。 ❶ごまをパウダー容器に入れミルサーにかけます。しばらくすると、ゴマからねばりけが出てきて、ミルサーの回転音がかわり空回りの状態になりますので、そうなったら作動をとめます。 ❷容器を開けて、容器やカッターにはりついたゴマをヘラでおとし、カッターにかかりやすいようにほぐして、再度ミルサーにかけます。（この時、本体を手にもって振りながら作動させてください） ❸ミルサーの回転音が変わって空回りになったら、作動を止め、同じ作業を繰り返します。これを3〜4回くりかえしたら出来上がりです。	→20秒程度 →5秒程度 →5秒程度を3〜4回	出来上がったものに糖分を加えてゴマあんにしたり、はちみつを加えて健康食としてお楽しみください。尚、ゴマは時間がたつと酸化がすすみ、折角の栄養成分が損なわれますので、出来たてを食べ、使い切るようにしましょう。
ホイップクリーム	生クリーム 150mL パウダーシュガー 小さじ4 バニラエッセンス 少々	容器とカッターは、油汚れがついていないしっかりと乾燥した状態のものを使います。 材料を一度に入れ、ミルサーにかけ、ミルサーの回転音が変わったら出来上がりです。 かけすぎると分離してしまいますので注意してください。	乳脂肪分45%なら3〜5秒 植物性脂肪25%なら15〜20秒	
生パン粉	食パン	食パンをちぎってミルサーの容器に入れ、本体を手にもって振りながら作動させます。	5秒程度	きざみパセリを一緒に入れればグリーンのパン粉になります。